

**廃棄予定の「貝殻」を外壁に活用したサステナブルな店舗
“スシテナブル(寿司+サステナブル)” & テクノロジーが詰まった
“次世代のレストランモデル”として回転寿司を世界に発信！**

くら寿司史上最大の店舗 2025年 大阪・関西万博に出店！

**「回転ベルトは、世界を一つに。」をコンセプトに、
“見て”“食べて”楽しめる回転ベルトで、世界各国の食を提供**

回転寿司チェーン「くら寿司」を運営するくら寿司株式会社(代表取締役社長:田中邦彦、所在地:大阪府堺市)は、「大阪・関西万博」において、「食に関わる新たな技術や文化」を来場者に実際に体験していただくため、「フューチャーライフゾーン」にてくら寿司史上最大かつ、サステナブルを強く意識した店舗を出店いたします。



※パース画像はイメージであり、変更となる可能性があります。

昨今、世界には解決が困難な様々な社会的課題があふれています。そのような中、大手回転寿司チェーンで唯一、全店、回転ベルトでお寿司を提供している当社では、「回転ベルトは、世界を一つに。」をコンセプトに、始まりも終わりのない回転ベルトで結ばれる回転寿司を通じ、万博に訪れた世界中のみなさんが笑顔になり楽しい食体験ができる場を提供したいと考えています。

当店舗には、当社史上最多となる338の座席、および約135mの当社史上最長の回転ベルトを設置。内装はテーブルや柱に白木を、座席には畳シートを使用するなど、ジャパニーズモダンなデザインとなっていて、天井には巨大な回転ベルトと皿のグラフィックが大胆に描かれています。また、当社が長年かけて開発・進化させ、運用してきたAIやICTを活用した衛生・品質管理のシステムや、利便性・快適性を向上させるテクノロジーを活用したシステムを搭載し、回転寿司のアイデンティティーである回転ベルトでの提供にこだわった最先端の店舗となります。

一方、外観は、当社の店舗を象徴する蔵をイメージしたなまこ壁に、空気中のホコリやウイルスから寿司を守る「抗菌寿司カバー鮮度くん」に入った、お寿司のシンボルであるマグロのにぎりが大きく描かれたシンプルなデザインになっています。そして、外壁素材には、廃棄予定の赤貝の貝殻、約33.6万枚を再利用しているほか、海藻から作る糊などを使用する“人工物不使用の漆喰(しっくい)”を採用。当社初のサステナブルな店舗となっています。

また、当店舗は、お寿司をはじめ、世界の食が集結する店舗として、世界各国のシンボリックなメニューを取り揃えて提供するほか、継続的な水産資源の活用など漁業者様との取り組みにより、「お寿司で実現するサステナブル“スシテナブル”なメニューとして、低利用魚を活用した商品等の販売を予定しており、世界の人と食との出会いを通じて、新しいイノベーションが起こるきっかけとなることを目指しています。

回転寿司は1970年の大阪万博で注目を集めたことをきっかけに国内に広がったと言われています。それから50年以上を経て、当社が先頭に立って進化させてきたという自負とともに、“スシテナブル”&最先端テクノロジーが詰まった店舗を「次世代のレストランモデル」として発信することで、日本発祥の素晴らしいビジネスモデルである回転寿司が全世界へと広がることを期待します。

《店舗概要》

■外壁素材に廃棄予定の「貝殻」を再利用した

“人工物不使用の漆喰”を採用したサステナブルな店舗

くら寿司を象徴する蔵をイメージした外観は、一目で「寿司屋」だと世界中の方が分かるよう、空気中のホコリやウイルスから寿司を守る「抗菌寿司カバー鮮度くん」に入ったマグロの寿司を大きく描いたシンプルなデザインです。

この外壁素材には、廃棄予定の赤貝の貝殻約 33.6 万枚を再利用し、海藻から作る糊などを使用してできる“人工物不使用の漆喰”を採用。貝殻の処理をめぐっては、海への投棄や空き地などに積載放置されることで環境汚染につながるという問題もあり、当店舗で貝殻を再利用した「貝灰漆喰」を活用することで、大阪・関西万博の目指す「持続可能な開発目標(SDGs)達成への貢献」の一助になればと考えています。



※パース画像はイメージであり、変更となる可能性があります。

■くら寿司史上最大の座席数と最長の回転ベルトで、

回転寿司ならではの「お寿司が回る楽しい食体験を提供

当店舗の店舗面積は 799.55 m²、座席数はくら寿司店舗で最多となる 338 席(6 人席:54BOX、カウンター席:14 席)、お寿司が流れる回転ベルトも最長の約 135m と、くら寿司史上最大規模の店舗となっています。店内はテーブルや柱に白木を、座席には畳シートを使用するジャパニーズモダンなデザインで、天井には巨大な回転ベルトと皿のグラフィックが大胆に描かれています。



※パース画像はイメージであり、変更となる可能性があります。

■くら寿司初！世界各国のシンボリックな料理を集結させるため、

メニューを開発中

当店舗では、コンセプトである「回転ベルトは、世界を一つに。」を軸に、お寿司をはじめ、世界各国のシンボリックなメニューを集結し、それらを、回転ベルトを通じご提供することを目指しています。現在は、各国大使館をめぐり、試食と改良を繰り返しながら、メニュー開発を進めています。様々なきっかけを生み出す万博への出店となるため、世界の人と食との出会いを通じて、当店舗でも新しいイノベーションが起こるきっかけとなればと考えています。





■くら寿司を支える技術が集結！AI や ICT を活用した世界最先端の店舗

当社では、安くて美味しいお寿司の永続的な提供を目的に、長年かけて開発・進化させ、運用してきた AI や ICT など最先端の技術を活用した衛生・品質管理のシステムや、お客様の利便性・快適性を向上させるテクノロジーを活用したシステムを各店舗に搭載。こうしたシステムにより、回転寿司のアイデンティティーである回転ベルトでの提供を実現しています。

その各種システムが当店舗にも集結し、世界中の方に日本の回転寿司の“最先端の食体験”を提供します。1970 年の大阪万博をきっかけに回転寿司が国内に広がったように、今回の大阪・関西万博で、回転寿司のシステムが世界に広がることを期待しています。

■長年の漁業創生の取り組みで実現できる

「お寿司で実現するサステナブル“スシテナブル”」メニューの提供

当社では、2010 年の「天然魚プロジェクト」を皮切りに、日本国内の漁師さんとともに、未来の豊かな海を守るため、海洋資源の保護と漁業の活性化に向けた様々な取り組みを行っています。これらの継続的な取り組みを通して、普段あまり目にしない低利用魚や AI を駆使した「スマート養殖」、オーガニックフィッシュ等、サステナブルな商品の提供を実現しています。当店舗でも、くら寿司だからこそ実現できる「スシテナブル」なメニューを提供する予定で、食を通じて「持続可能な開発目標 (SDGs) 達成への貢献」を目指します。